

'Kookminister' Nico Capellen viert 30-jarig jubileum De Lantaern

# 'Enthousiasme is ons belangrijkste ingrediënt'

Die keer dat dat echtpaar van tachtig met de hele familie een kookworkshop kwam volgen. Of toen hij met vijftwintig brandweermannen een diner in elkaar zette. En laat hij die vrijgezellenmiddag op de tapasboot niet vergeten. Oh, en die avond met die bankdirecteuren...



In het restaurant van Joke en Nico Capellen is elke avond een bijzonder feestje.

Eigenlijk kan hij niet kiezen. In dertig jaar heeft Nico Capellen in zijn restaurant De Lantaern zo veel meegemaakt, dat hij wel honderd hoogtepunten kan noemen. Het prachtige historische pandje (uit 1649!) aan de Maassluise Zuidvliet heeft in de afgelopen jaren onderdak geboden aan vele duizenden gasten uit allerlei kringen en regionen. Van 'gewone' bistro is De Lantaern uitgegroeid tot een veelzijdig 'belevenisrestaurant', met als specialiteit: de Kookminister.

"We zijn in de afgelopen jaren behoorlijk gegroeid", begint Nico zijn verhaal. "Het begon met een soort spontane actie, waarbij ik mijn gasten uitnodigde om in de keuken te komen helpen. Vanaf het eerste moment was dat zo gezellig, dat ik dacht: waarom doen we daar niet meer mee? Langzaam ontstond het idee voor de Kookminister. Een soort workshoprestaurant moest het worden, waarbij de gasten in teams van twee samen een deel van het menu maken. Teambuilding, gezelligheid, ontspanning én lekker eten tegelijk. Met dat idee gingen ik en mijn vrouw Joke aan de slag." De kookworkshops werden al snel zo'n suc-

ces dat het echtpaar Capellen nog een stapje verder ging. Nico: "We zijn ook gestart met het thema 'mijn restaurant, jouw restaurant', waarbij we ons hele restaurant voor één avond 'uitlenen'. Als de gasten het leuk vinden, mogen ze hun eigen biertje tappen en voor vinoloog of gastheer spelen. Ze kunnen ook zelf voor het entertainment zorgen. Ons restaurant is voor één avond helemaal van hen!"

Over de streep Nico werkt het liefst met gasten die weinig ervaring hebben op kookgebied. "Veel gasten vinden het meteen hartstikke leuk, maar je hebt altijd mensen die je eerst over de streep moet trekken. Die denken dat ze niet goed genoeg kunnen koken, of ze vinden het een gedoe om zelf mee te doen. Maar die onzekerheid komt bijna altijd voort uit onwetendheid. Daarom begin ik altijd met een duidelijke uitleg: niemand hoeft te kunnen koken, want ik help ze erbij. En het maakt echt niet uit of je man, vrouw, jong of oud bent: de begeleiding is zo intensief dat het altijd lukt!"

Als het kokschort is omgeknoopt en de hoge koksmuts opgezet, is het ijs volgens Nico en

Joke vrijwel meteen gebroken. "Dan is het gewoon een kwestie van doen. We ontvangen de gasten altijd met een drankje en een rondje lootjes trekken uit de hoge hoed. Zo stellen we teams samen, die twee aan twee in de gezellige keuken van het Kookministerie aan de slag gaan. De toon is daarmee eigenlijk al deels gezet, omdat we er op die manier voor zorgen dat de gasten met iemand samenwerken waarmee ze dat normaal misschien nooit doen. Met een lekker wijntje bij de hand serveert één team heerlijke warme hapjes van knapperig bladerdeeg uit de oven, terwijl de ander al voorbereidingen treft voor het hoofdgerecht of zijn best doet op een sprankelende cocktail. Zelf loop ik tussen de deelnemers door om aanwijzingen te geven en waar nodig een helpende hand te bieden. Wie aanvankelijk nog een beetje tegensputterde, komt in de keuken gegarandeerd helemaal los. De gezelligheid begint zodra de eerste handelingen zijn verricht, en houdt niet op voordat de laatste gast het pand verlaat!"

Nico Capellen wil uit eten gaan leuk maken, en ongedwongen. "Mijn gasten hoeven niet met z'n allen passief aan een tafel te zitten. Dat voorspelbare, soms een beetje stijve van een verplicht etentje wil ik omtoveren in iets bijzonders. Iets wat mensen raakt, waar ze écht van genieten.

Ze deelgenoot maken van een avond vol onverwachte gebeurtenissen, samen het avontuur zoeken. Door de interactie met elkaar ontstaan er altijd onvoorspelbare leuke, gekke, grappige dingen, die de avond onvergetelijk maken. Het is ook prachtig om je eigen passie voor het vak zo over te brengen op je gasten.

Om te zien dat ze allemaal, echt allemaal, lol hebben en genieten van het samenzijn en creatief bezig zijn. Dat ze supertrots zijn op het zelfbereide diner en daar nog veel meer van genieten dan als ik het voor ze gemaakt zou hebben.

Ik wil om elke avond slingers hangen, er een culinair en creatief feestje maken, samen met mijn gasten, die het restaurant op die avond voor zichzelf hebben. Enthousiasme is daarbij mijn belangrijkste ingrediënt."

## Kookminister-Idols wedstrijd

Om zijn jubileum te vieren, heeft Nico een bijzondere wedstrijd uitgeschreven. Uit elke groep gasten die de komende maanden een kookworkshop volgt, kiest de Kookminister een 'Idol'. Dit is de gast die op die avond het meest uitblonk in koken, samenwerken, of sfeer maken.

Op 3 oktober 2006 strijden al deze 'Idols' tijdens een spannende finale-avond om de titel 'Kookminister-Idol 2006'. De winnaar krijgt een sterrendiner voor twee aangeboden in een met een Michelin-ster bekroond restaurant en ook voor de nummers twee en drie zijn er mooie prijzen. Op [www.kookminister.nl](http://www.kookminister.nl) is meer informatie te vinden over evenementen en activiteiten van De Lantaern.